



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEARNEZ SOS

2 adet yumurta sarısı
5 yemek kaşığı elma sirkesi
1 adet kuru soğan
120 gram tereyağı
1 adet defne yaprağı
2-3 dal tarhun
4 adet tane karabiber
Tuz
Kırmızı biber

Soğanı halka halka doğrayın. Sirke, defne yaprağı, 1 dal tarhun ve tane karabiberlerle birlikte bir sos tenceresine alın. Sirke buharlaşana ve 1 yemek kaşığı kadar kalana dek pişirin. Malzemeyi ince delikli bir süzgeçten geçirip kenara alın. Tereyağını bir kasede yumuşayana kadar çırpın. Isıya dayanıklı ayrı bir kasede de yumurta sarılarını çırpın. 1 yemek kaşığı dolusu tereyağını ve sirkede pişmiş soğanları da yumurtalara ilave edin. Tüm malzemenin olduğu kabı benmariye oturtun ve ocağın üzerine alın. Bir yandan hızla karıştırırken bir yanda da azar azar tereyağını ekleyin. Yumurtalar pişip karışım krema kıvamına geldiğinde benmariyi ocaktan alın. Sosa kırmızı biber, kıyılmış tarhun ve gerekiyorsa biraz daha tuz ilave edip bekletmeden servis edin.

Not: Bearnez sosu, dünya mutfağındaki beş temel sostan biri olan Hollandez (Hollandaise) sosundan türemiş, yumurta bazlı bir sostur. Özellikle et ve balık yemeklerine lezzet vermesi için kullanılır.

